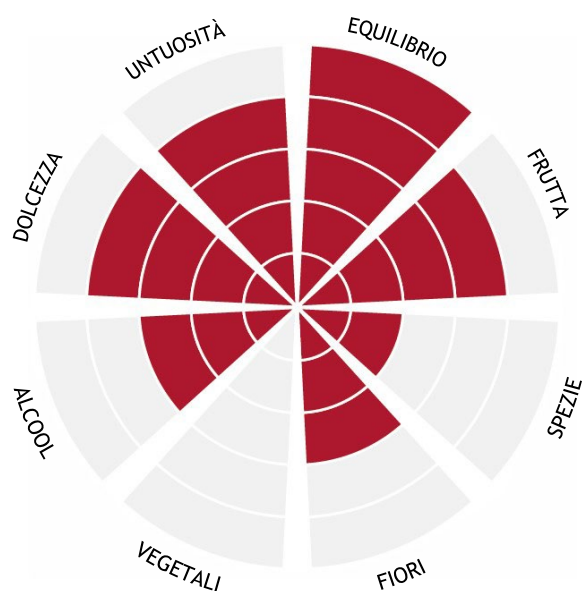


# viniferm **Direct**

## Lievito di facile applicazione su vini di profilo varietale



Vino Tempranillo 14%. Annata 2021

### Caratteristiche

Viniferm Direct è un lievito appositamente selezionato per una facile applicazione in cantina, con una buona capacità di adattamento alle condizioni limitanti del mosto. Il processo di produzione scelto e le caratteristiche intrinseche del ceppo di lievito favoriscono l'impianto di Viniferm Direct senza la tradizionale idratazione dei lieviti.

### Origine

*Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*. Collezione Agrovin.

### Applicazione

Adatto per vini rossi di cui si desidera incrementare il profilo varietale. Miglioramento delle qualità organolettiche dei vini provenienti da uve con elevato componente tannico o minore equilibrio maturativo.

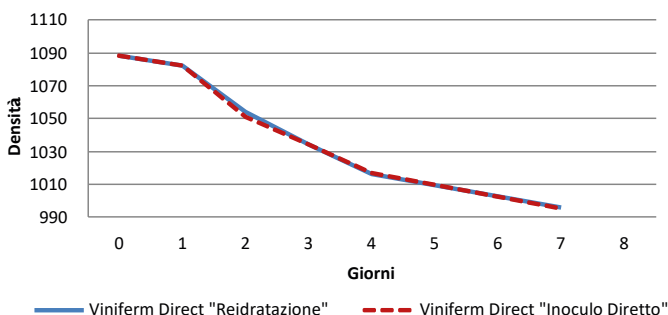
### Caratteristiche organolettiche

Viniferm Direct è un lievito dal marcato profilo varietale che grazie alla sua elevata cessione di polisaccaridi permette di migliorare la morbidezza in bocca nei vini strutturati con elevata componente polifenolica. Permette inoltre di riequilibrare quelle lavorazioni provenienti da uve con minore equilibrio maturativo.

<b>Tipo di vino</b>	Rosso
<b>Temperatura di lavoro</b>	16 - 28 °C
<b>Resistenza all'etanolo</b>	15 % vol.
<b>Profilo aromatico</b>	Varietale
<b>Esigenze nutrizionali</b>	Medio - alte

## Proprietà enologiche

- Lievito ad inoculo diretto.
- Elevato spessore della membrana fosfolipidica.
- Breve fase di latenza.
- Elevata resistenza allo stress osmotico.
- Bassa produzione di acidità volatile.
- Elevato intervallo di temperatura di lavoro: 16-28 °C.
- Persistenza varietale.
- Tolleranza all'etanolo: 15%.
- Bassa produzione di SH<sub>2</sub>.
- Fattore competitivo neutro.
- Necessità di azoto medio-alta.
- Migliori risultati combinati con Actimax Regrowth.



Evoluzione della cinetica fermentativa con Viniferm Direct applicata in "Reidratazione tradizionale" e "Inoculo Diretto".

## Dosi

Vinificazione con Inoculo Diretto:	30-40 g/hl
Vinificazione con Reidratazione tradizionale:	20-30 g/hl

## Aspetto fisico:

Granuli di colore marrone chiaro, privi di polvere.

## Presentazione

Confezione da 10 kg in involucro multilamellare di alluminio.

## Modalità d'uso

Viniferm Direct può essere utilizzato sia con reidratazione tradizionale che con inoculo diretto.

### Reidratazione:

1. Aggiungere i lieviti secchi pari a 10 volte il loro peso in acqua a 35-40 °C (10 litri di acqua per 1 kg di lievito).
2. Attendere 10 minuti.
3. Agitare la miscela.
4. Attendere 10 minuti e incorporarla nel mosto cercando di evitare una differenza di oltre 10 °C tra il mezzo reidratato e il mosto.

### Inoculo diretto:

Il lavoro con inoculo diretto può essere eseguito su una frazione di mosto o sul cappello:

----- Aggiunta su cappello:

1. Cospargere sul cappello assicurando una buona copertura dello stesso.
2. Eseguire un rimontaggio aperto per 30 minuti dopo l'aggiunta del lievito.

----- Applicazione su frazione di mosto:

1. Applicare su una frazione di mosto (minimo 20 volte il suo peso nel mosto).
2. Attendere 10 minuti.
3. Agitare la miscela.
4. Attendere 10 minuti e aggiungere al serbatoio.
5. Effettuare un rimontaggio aperto dopo l'incorporazione nel serbatoio.

### Precauzioni di lavoro:

- Non è consigliato l'uso con inoculo diretto in mosti con temperatura inferiore a 16°C.
- Non è raccomandato l'uso con inoculo diretto in macerazioni prefermentative.
- Non è consigliato l'uso con inoculo diretto su uve con stato sanitario carente.

Il protocollo nutrizionale è particolarmente importante nei casi in cui venga eseguito l'inoculo diretto:

- Assicurare un contenuto minimo di 180 mg/l di NFA nel mosto di partenza.
- Con valori inferiori correggere inizialmente con Actimax NATURA o Actimax VARIETAL.
- Dopo 48 ore dall'aggiunta del lievito, applicare 30 g/hl di Actimax Regrowth con proprietà specifiche per favorire la moltiplicazione e la vitalità cellulare (steroli, minerali, azoto di varia natura e tiamina).

## Proprietà fisico-chimiche e microbiologiche

EP 894 (rev.0)

Conteggio dei lieviti ( <i>Saccharomyces spp.</i> ) UFC/g	> 10 <sup>10</sup>
Altri lieviti [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Muffe [UFC/g]	< 10 <sup>3</sup>
Batteri lattici [UFC/g]	< 10 <sup>5</sup>
Batteri acetici [UFC/g]	< 10 <sup>4</sup>
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Assente
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Assente
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Assente
Colliformi totali [UFC/g]	< 10 <sup>2</sup>
Umidità [%]	< 8
Pb [mg/kg] *	< 2
Hg [mg/kg] *	< 1
As [mg/kg] *	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

## Modalità di conservazione

Il prodotto conforme agli standard qualitativi viene conservato nella sua confezione sigillata sottovuoto per un periodo di quattro anni in luogo fresco e asciutto, privo di odori. Una volta aperto, deve essere usato il prima possibile. Eventuali esposizioni prolungate a temperature superiori a 35 °C e/o con umidità ne riducono l'efficacia.

**RGSEAA: 31.00391/CR**

Prodotto conforme al Codex Enologico Internazionale e al Regolamento (UE) 2022/68.